MADE BY - Paella-World-International

4-Flammiger Gasgrill mit Seitenkocher

BETRIEBSANLEITUNG

GASGRILLTYP 100615

CE 0359

Bauart geprüft gemäß den Sicherheitsbestimmungen der Normen BS EN498:1998 und BS EN 484:1998 STANDARD

VOR DER INBETRIEBNAHME:

⚠ Gerät erst nach dem Lesen der Gebrauchsanleitung verwenden.
⚠ Gerät nur im Freien verwenden.
⚠ Gerät während des Gebrauchs nicht fortbewegen.
⚠ Veränderungen an dem Gerät können zu Gefährdungen führen.
⚠ Vom Hersteller oder seinem Vertreter verplombte Teile bitte unverändert lassen.

GEFAHRENHINWEIS:

Bei Gasgeruch:

1. Gaszufuhr zum Gerät abschalten.
2. Offene Flammen löschen, Verwendung von elektrischen Geräten vermeiden.
3. Haube öffnen und den Bereich lüften.
4. Gasleitungssystem mit Seifenlösung auf Lecks absuchen.
5. Riechen Sie nun noch immer Gas, nehmen Sie unverzüglich Kontakt zu Ihrem Gaslieferanten oder der Feuerwehr auf.

WICHTIGER HINWEIS:

Feuer- oder Explosionsgefahr bei Nichtbeachtung folgender Anweisungen.

Der Benutzer ist verantwortlich für den sachgerechten Aufbau, den Anschluss und die Wartung des Grills. Nichtbeachtung der folgenden Anweisungen in dieser Gebrauchsanleitung kann zu schwerwiegenden Personen- oder Sachschäden führen.

Änderungen oder Missbrauch des Geräts oder Nichtbeachtung der Anleitungen können Gefahren mit sich bringen und setzen die Gewährleistung außer Kraft.

⚠WARNUNG:

⚠ Auch von außen zugängliche Teile des Geräts können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.
⚠ Benzin oder andere brennbare Gase oder Flüssigkeiten dürfen nicht in der Nähe des Grills aufbewahrt werden.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für künftiges Nachschlagen auf

Inhalt

1. Technische Daten....4
2. Sicherheitshinweise....5
3. Explosionszeichnung, Stückliste....6
4. Montageanleitung....8
5. Anschluss an die Gasflasche....17
Wichtige Hinweise 17
Anschluss an die Niederdruckgasflasche....17
Trennen von der Niederdruckgasflasche....17
Gefahrenhinweis....17
Lecksuche (in einem gut durchlüfteten Bereich durchzuführen)....17
6. Betriebsanleitung....18
Warnhinweise....18
Vor dem Anzünden....18
Vor dem Grillen / Kochen....18
Den Grill anzünden....18
Nach dem Grillen und Kochen....19
Tipps für gute Grill- und Kochergebnisse und eine lange Lebensdauer Ihrer Grillstation....19
7. Reinigung und Wartung....20
8. Fehlerbeseitigung....21
9. Gewährleistungsbeschränkung....22
10. Kundendienst....22

1. TECHNISCHE DATEN

IMPORTEUR:	B.M.S – Burger und Müller GmbH
MARKE - GERÄTETYP:	SRGG42004(100615)
LEISTUNG (ALLE GASARTEN):	18,2 kW (1301 g/h)
GASKATEGORIE:	$I_{3B/P(50)}$
GASARTEN:	Propan / Butan
GASDRUCK:	50 mbar
GASDÜSENGRÖSSE:	0,80 mm für Hauptbrenner
TYPENBEZEICHNUNG:	359CL1089
NUR ZUR VERWENDUNG IM FREIEN UND IN GUT DURCHLÜFTETEN BEREICHEN	
WARNUNG! VON AUSSEN ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN: KINDER FERNHALTEN.	
VOR DER ANWENDUNG DIE GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN	

Ignition: Piezo-Zündsystem in Stellknopf eingebaut

2. Gefahrenhinweise

⚠ Nach jedem Gasflaschentausch oder bei erstmaliger Wiederverwendung nach längerer Zeit jeden Anschluss auf Lecks überprüfen, wie im Kapitel 5 „Anschluss an die Gasflasche, Lecksuche“ beschrieben.

⚠ Dieser Grill ist NICHT für gewerbliche Anwendungen gedacht.

⚠ Niemals beschädigte Niederdruck-Gastanks

⚠ (Beulen oder Rost am Tank selbst, am Ventil, Kragen oder Fußteil) verwenden.
Ersatz-Niederdruck-Gastanks niemals unter dem Gerät oder in seiner Nähe lagern.

⚠ Personen unter Alkohol- oder Drogen- bzw. Medikamenteneinfluss sind nicht uneingeschränkt in der Lage, das Gerät sicher zu bedienen.

⚠ Dieses Gerät niemals mit Brennstoffen wie Kohle, Anzündflüssigkeit, Lavastein, Benzin,

⚠ Kerosin oder Alkohol betreiben. Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Gase nicht innerhalb eines Sicherheitsabstandes von 2,6 m zu diesem Gerät aufbewahren.

⚠ Einen seitlichen und rückseitigen Mindestabstand von 1,0 m zwischen dem Gerät und brennbaren Gebäudeteilen einhalten. Es ist verboten, das Gerät unter einem brennbaren Dach / Überbau zu betreiben.

⚠ Den Grill nur verwenden, wenn er komplett aufgebaut ist und alle Bauteile sicher montiert und befestigt sind.

⚠ Das Grillgerät in regelmäßigen Abständen sorgfältig reinigen. Vor jedem Gebrauch den Gasschlauch am Gerät gründlich untersuchen. Weist er Abrieb, Abnutzung, Schnitte oder Lecks auf, muss er vor Gebrauch des Geräts durch einen neuen Schlauch ersetzt werden.
Nur Original-Ersatzteile verwenden. Der Gebrauch von nicht autorisierten Teilen kann gefährlich sein, auch erlischt dadurch die Gewährleistung.

⚠ Bei Betrieb des Gerätes sind Feuerlöschmaterialien jederzeit bereitzuhalten. Versuche, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen, sind zu unterlassen. Verwenden Sie stattdessen chemisches Trockenlöschmaterial Typ B oder C. Ein Brand kann auch mit Erde, Sand oder Backnatron erstickt werden.

⚠ Der Grill muss zum Betrieb immer auf festem Boden stehen und darf weder auf Booten noch in Campingfahrzeugen betrieben werden.

⚠ Lassen Sie einen angezündeten Grill nie unbeaufsichtigt. Insbesondere Kinder aber auch Haustiere sind immer vom Grill fernzuhalten.

⚠ Während des Betriebs den Standort des Grillgerätes nie verändern.

⚠ Die Haube immer vorsichtig und langsam öffnen, damit die entweichende Hitze Sie nicht verletzt.

⚠ Gasschlauch immer so verlegen, dass er nicht mit heißen Bauteilen oder herabtropfendem heißem Fett in Berührung kommen.

⚠ Auch elektrische Kabel immer in genügendem Abstand zum heißen Grill verlegen.

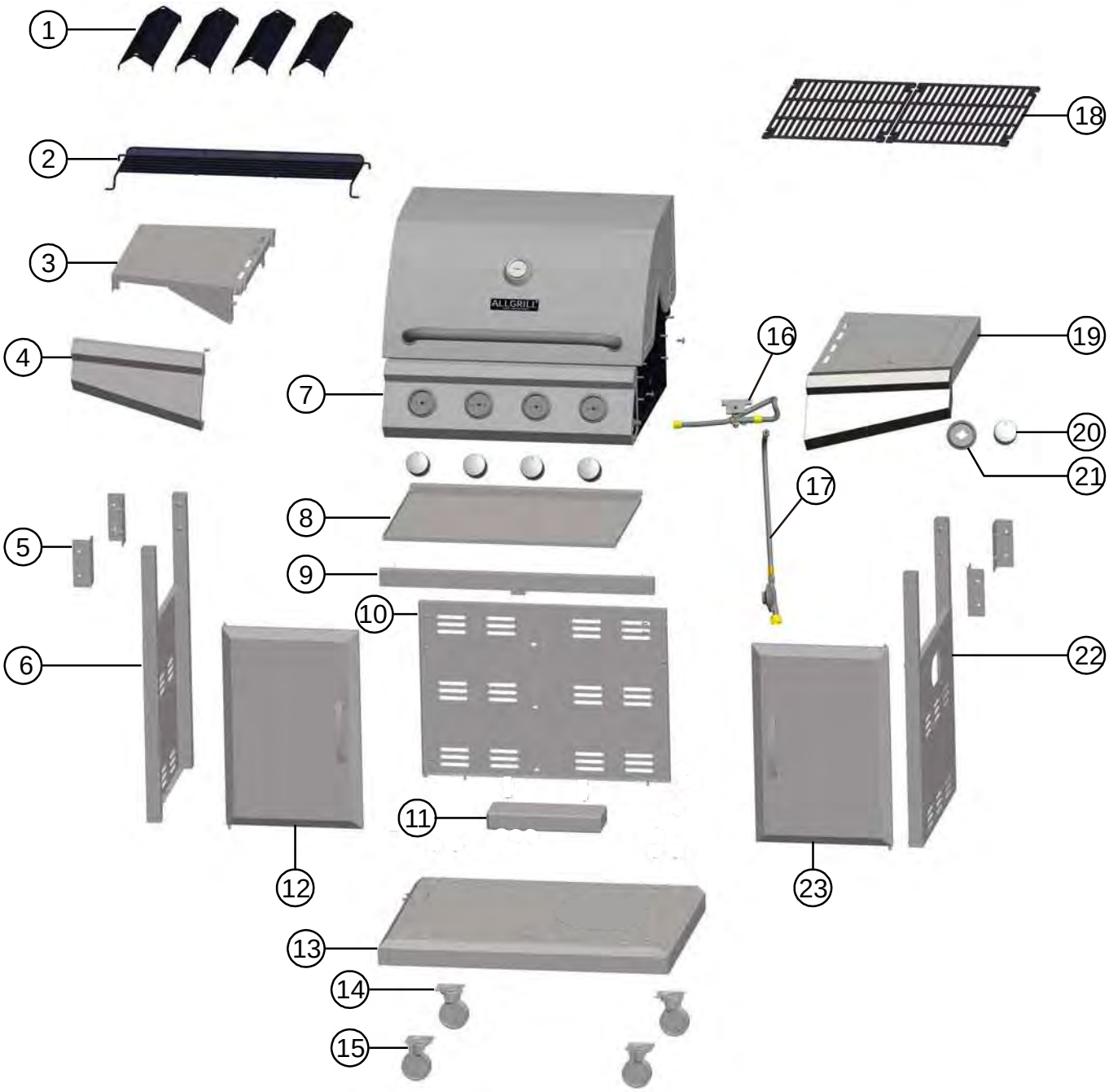
⚠ Ventil der Gasflasche nach Gebrauch immer zudrehen.

⚠ Den Grill-/Kochbereich niemals zustellen/abdecken, gilt für den gesamten Bereich.

⚠ Niemals die Be-/Entlüftungsöffnungen des Grillwagenfachs zustellen/abdecken.

⚠ Beim Umgang mit heißen Gerätschaften stets Schutzhandschuhe tragen.

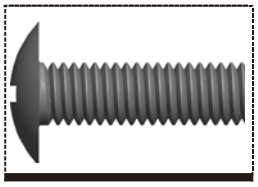
3. Explosionszeichnung und Stückliste



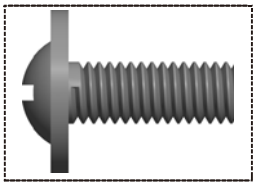
Stückliste

1.	Flammenverteiler	4 Stk	
2.	Warmhalte-Ablage	1 Stk	
3.	Anbau links	1 Stk	
4.	Front zum Anbau links	1 Stk	
5.	Halterungen für Grillrahmen	4 Stk	
6.	Grillwagenverkleidung links	1 Stk	
7.	Grillrahmen	1 Stk	
8.	Fettbehälter	1 Stk	
9.	Querholm	1 Stk	
10.	Grillwagenrückwand	1 Stk	
11.	Gewichtsblock	1 Stk	
12.	Tür links	1 Stk	
13.	Bodenplatte	1 Stk	
14.	Laufrolle starr	2 Stk	
15.	Laufrolle freibeweglich	2 Stk	
16.	Ventilbausatz für seitl. Brenner	1 Stk	
17.	Gasschlauch-Druckregler	1 Stk	
18.	Grillrost	2 Stk	
19.	Brenner-Anbau	1 Stk	
20.	Stellknopf	5 Stk	
21.	Stellknopf-Blende	1 Stk	
22.	Grillwagenverkleidung rechts	1 Stk	
23.	Tür rechts	1 Stk	

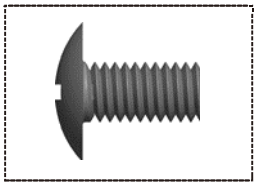
Montageteile



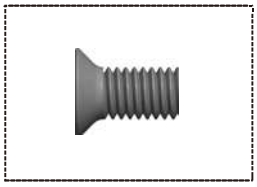
AA.M6x20 Schrauben 12Stck



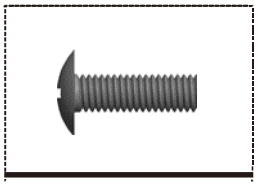
BB.M6x16 Schrauben 4Stck



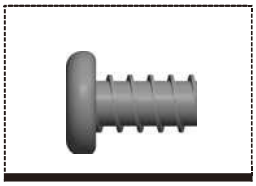
CC.M6x12 Schrauben 22Stck



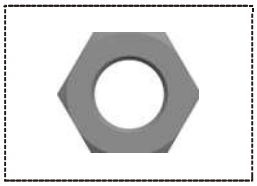
DD.M6x10 Schr. 16Stck



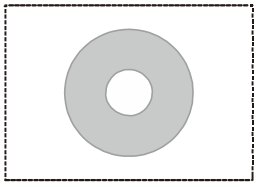
EE.M4x12 Schrauben 2Stck



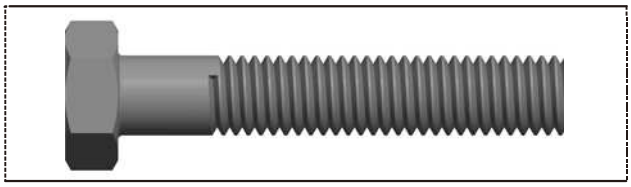
FF.ST5.5x12 Schrauben 10Stck



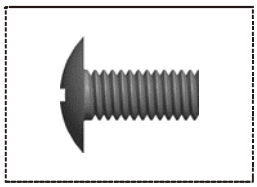
GG.M8 Muttern 2Stck



HH.M8 Scheiben 4Stck



II.M8x45 Schrauben 2Stck



JJ. M5x8 Schrauben 3Stck

4. Montageanleitung

Bitte vor der Montage und Inbetriebnahme genau durchlesen.

- Für die Montage des Grills eine große, saubere Arbeitsfläche vorbereiten. Die Stückliste und Aufbauzeichnungen bereitlegen. Da manche Bauteile des Grills recht groß sind, empfiehlt es sich, den Grill zu zweit zusammenzubauen.

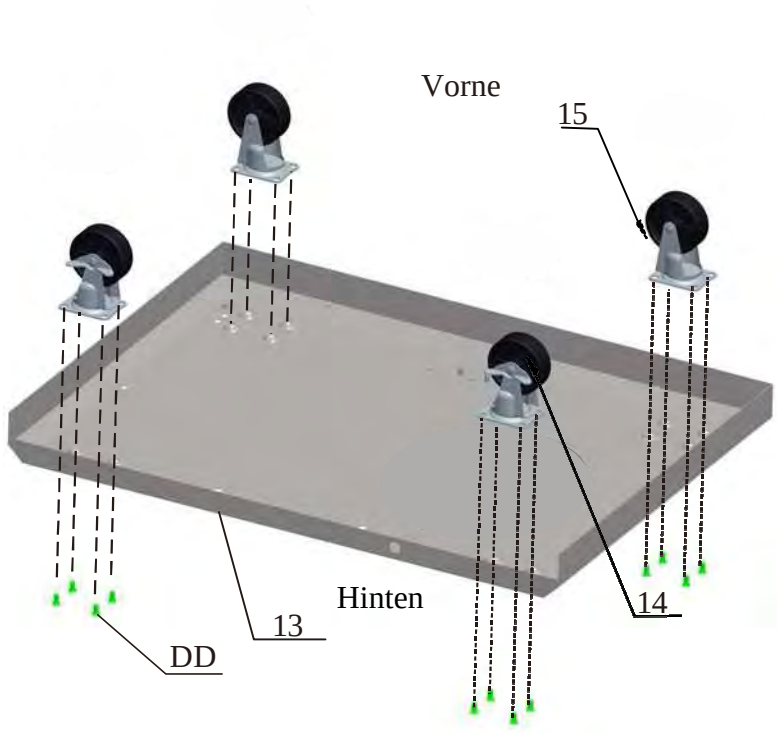
⚠ Bei der Montage Schutzhandschuhe tragen.
⚠ Damit keine kleinen Bauteile oder Schrauben verloren gehen, den Grill am besten auf einer festen Fläche ohne Rillen und Löcher montieren.
⚠ Den Grill nicht auf weichen Böden oder Teppichen montieren oder bewegen, denn sie könnten beschädigt werden.
⚠ Die angegebene Reihenfolge der Montageschritte befolgen.
⚠ Die Schutzplastikfolien vor der Montage alle abziehen.
⚠ Die Bauteile nicht mit hohem Kraftaufwand zusammenfügen, Sie könnten sich dabei verletzen oder das Gerät beschädigen.

- Wo zutreffend, alle Schrauben zunächst nur von Hand anziehen, um erst dann, wenn der gesamte Montageabschnitt fertig ist, alle Verschraubungen fest anzuziehen.

Vorsicht:
Auch wenn bei der Herstellung Ihres Grills sorgfältig auf die Entfernung scharfer Kanten geachtet wurde, sollten Sie zur Vermeidung von Verletzungen alle Bauteile vorsichtig handhaben.

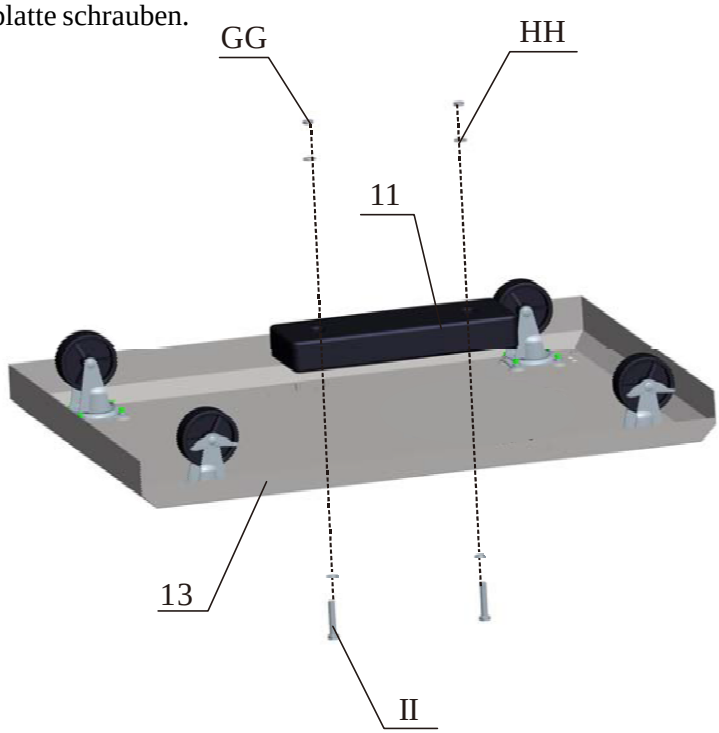
SCHRITT 1

Laufrollen mit sechzehn Schrauben M6 x 10 (DD) an die (13) Bodenplatte schrauben Die (14) starren Laufrollen hinten, die (15) frei beweglichen Laufrollen vorne.



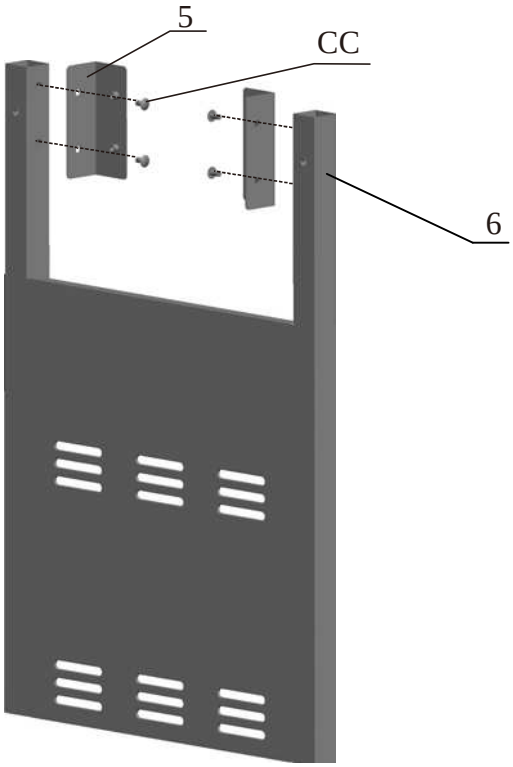
SCHRITT 2

Den (11) Gewichtsblock mit zwei Schrauben M8x45 (II), 4 Scheiben M8 (HH) und zwei Muttern M8 (GG) an die (13) Bodenplatte schrauben.



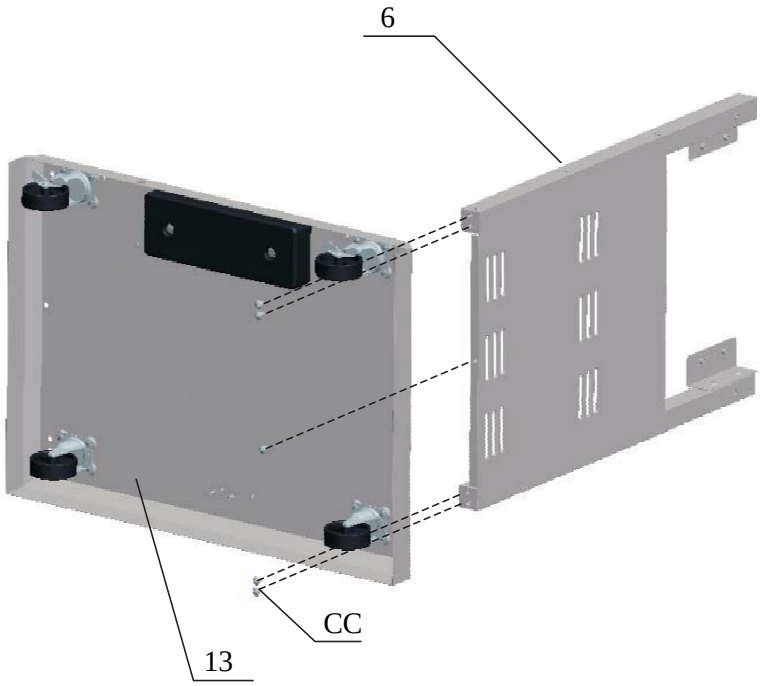
SCHRITT 3

Die (5) Grillgerüsthalterungen an der (6) linken und der (22) rechten Grillwagenverkleidung mit je 4 Schrauben M6x12 (CC) befestigen.



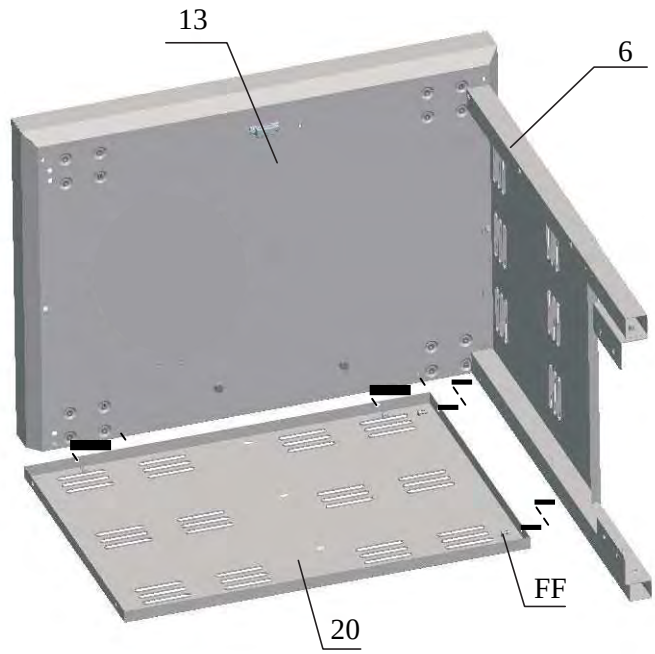
SCHRITT 4

Die (6) linke Grillwagenverkleidung an der (13) Bodenplatte mit 5 Schrauben M6 x 12 (CC) befestigen.



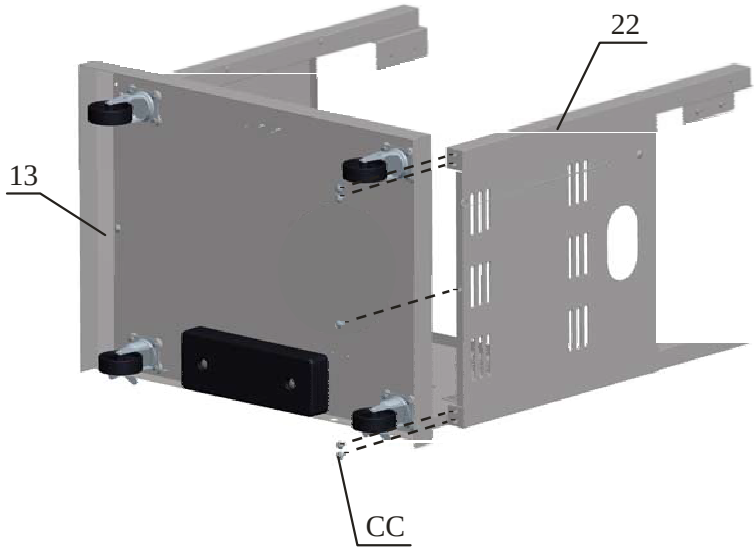
SCHRITT 5

Die (20) Grillwagenrückwand an der (13) Bodenplatte und der (6) linken Grillwagenverkleidung mit 4 Schrauben ST5.5 x 12 befestigen.



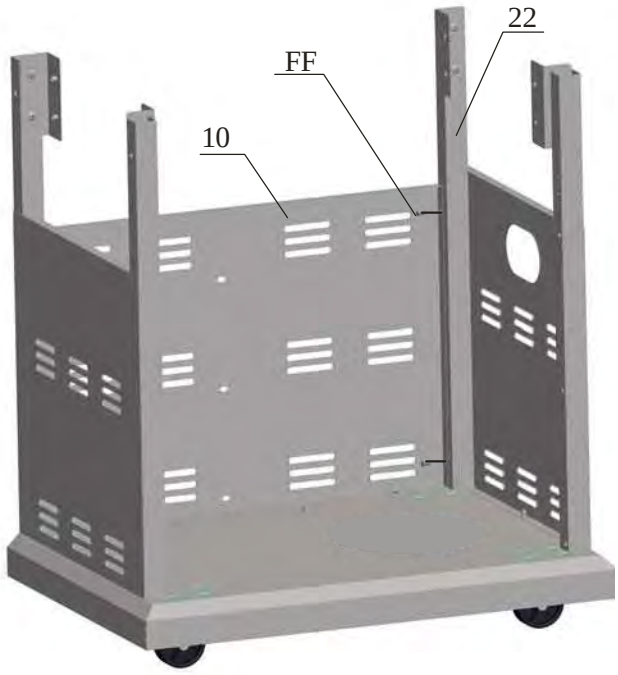
Schritt 6

Die (22) rechte Grillwagenverkleidung mit 5 Schrauben M6 x 12 (CC) an der (13) Bodenplatte befestigen.



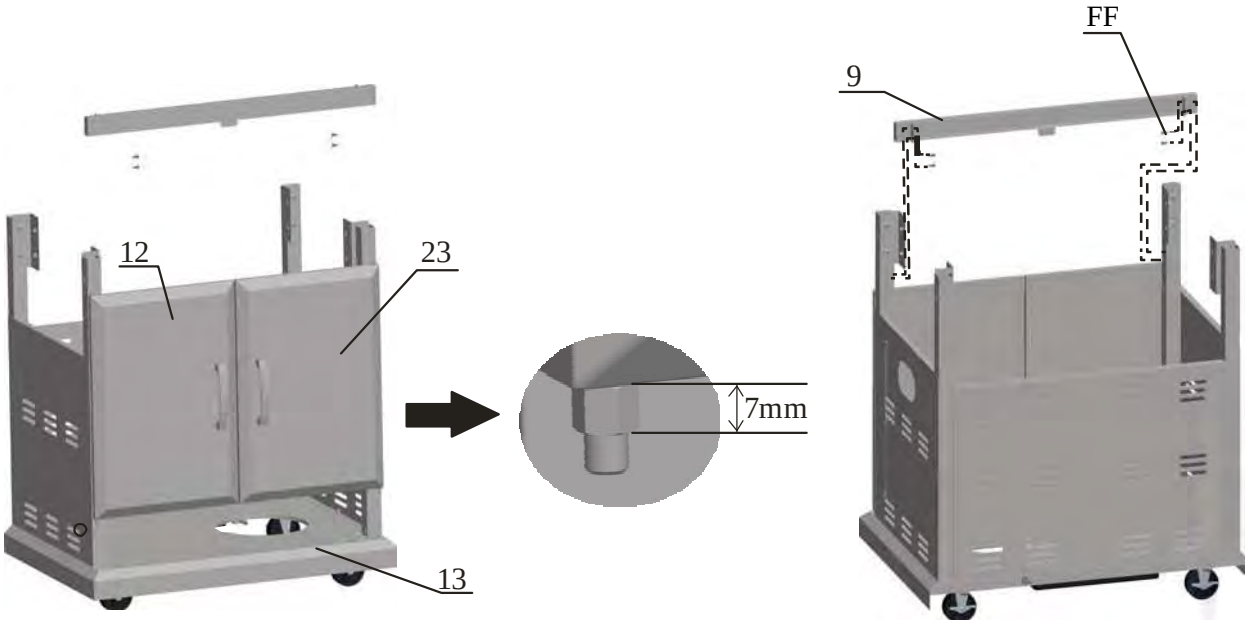
SCHRITT 7

Die (10) Grillwagenrückwand mit der (22) rechten Grillwagenverkleidung mit zwei Schrauben ST5.5 x 12 (FF) verbinden.



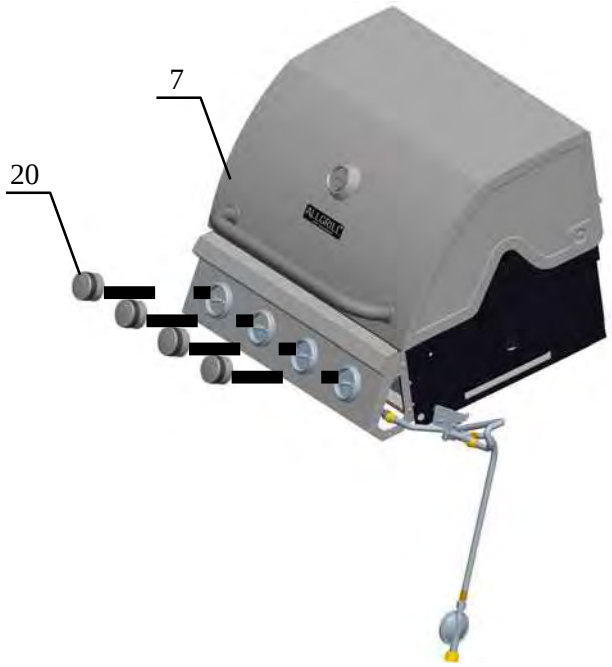
SCHRITT 8

Die (12) linke Tür und die (23) rechte Tür jeweils mit ihren Türspindeln in die Bohrungen der (13). Bodenplatte einsetzen. Den (9) Querholm mit seinen Bohrungen auf die oberen Türspindeln der beiden. Türen setzen und mit 4 Schrauben ST5.5 x 12 (FF) befestigen.
Die Türspindeln (7 mm) sind bereits vormontiert.



SCHRITT 9

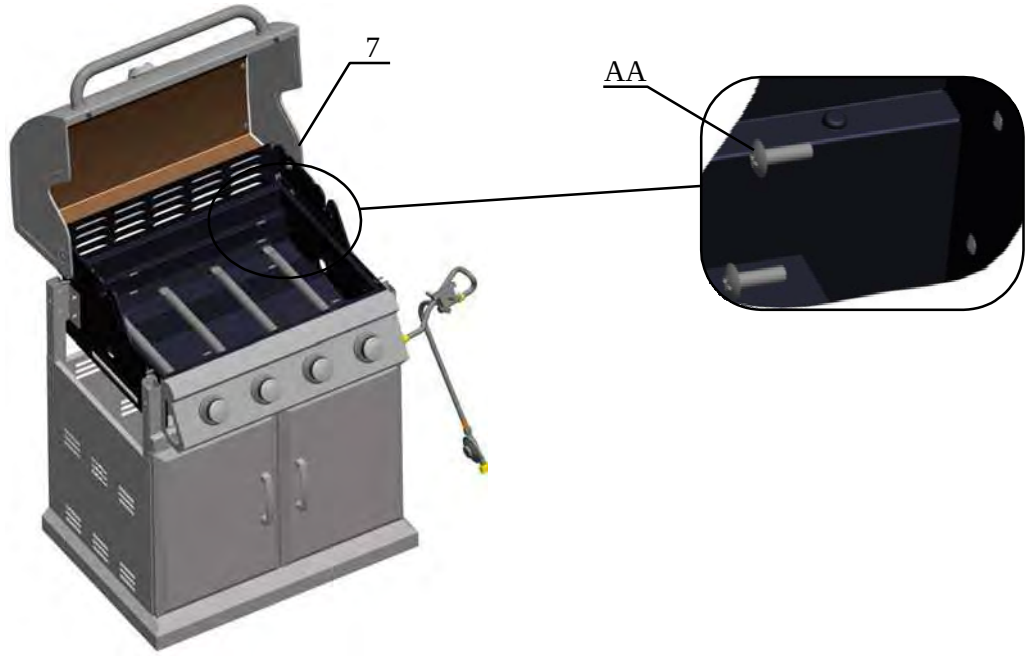
Die vier (20) Stellknöpfe an den Stellstäben des (7) Grillrahmens befestigen.



SCHRITT 11

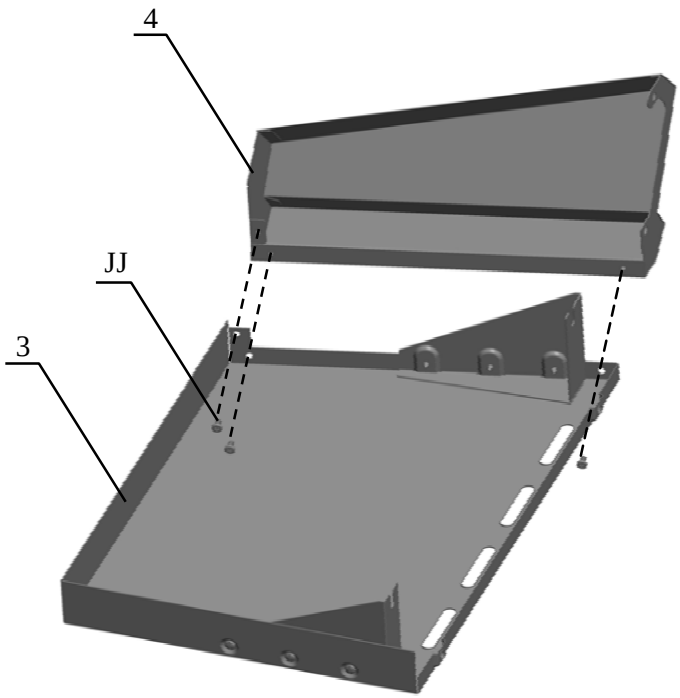
Den (7) Grillrahmen auf den Grillwagen stellen und mit 8 Schrauben M6 x 20 (AA) befestigen.

Aus Gründen der Sicherheit und der Genauigkeit sollten zwei Personen diesen Montageschritt zusammen ausführen.



SCHRITT 11

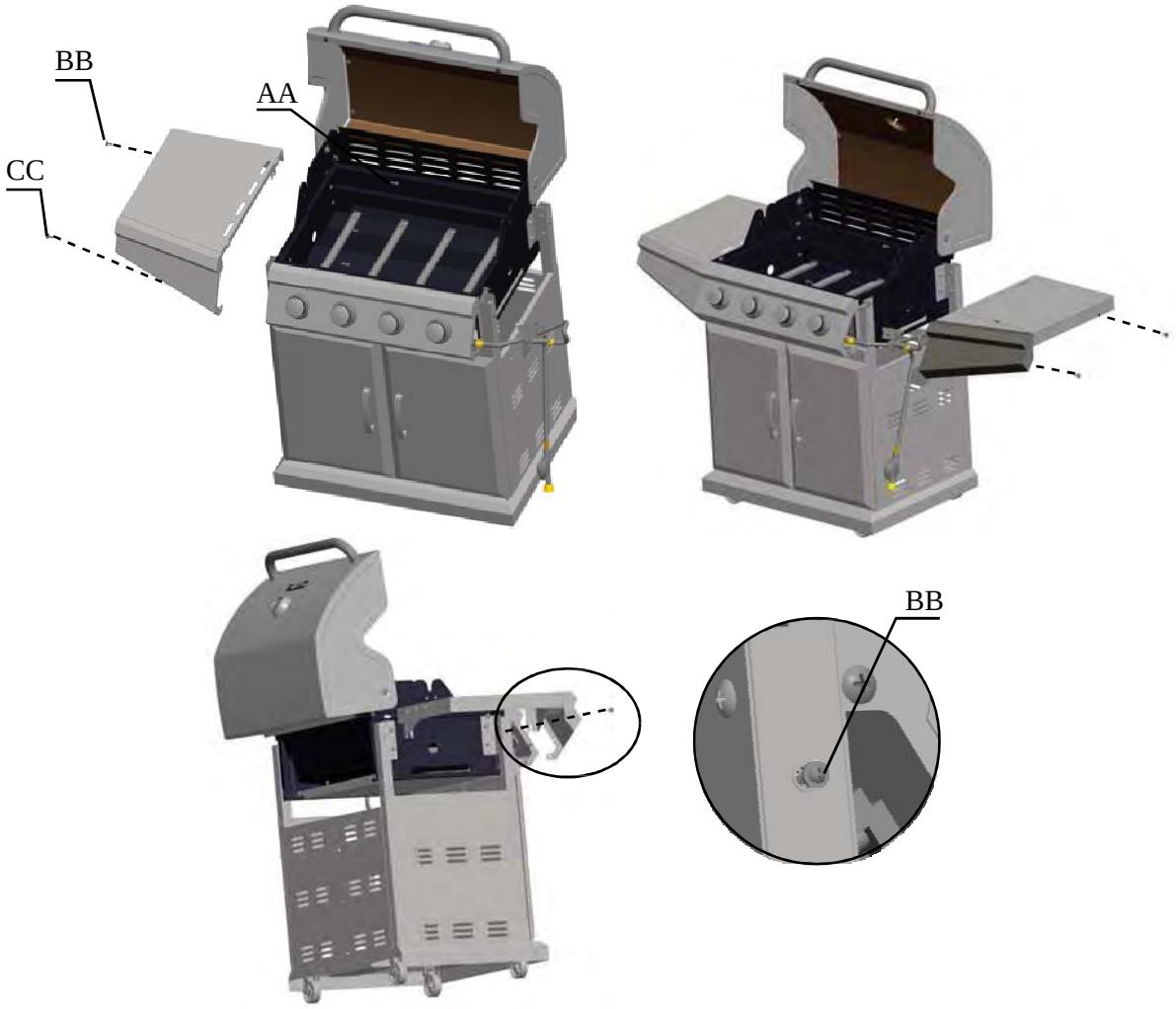
Die (4) Front des (3) linken Anbaus mit drei Schrauben M5x8 (JJ) befestigen.



SCHRITT 12

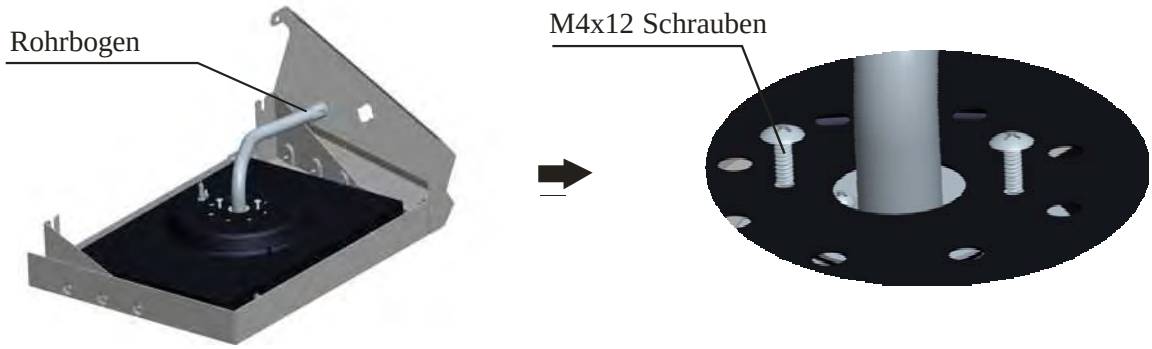
1. 2 Schrauben M6 x 16 (BB) mit Muttern an den Bohrungen des Grillrahmens vorinstallieren.
2. Den linken Anbau einhängen.
3. Mit 2 Schrauben M6 x 20 (AA) vom Grillrahmeninneren her festschrauben.
4. Mit 2 Schrauben M6 x 12 (CC) am Stellknopftableau festschrauben.

Gegengleich den rechten Anbau montieren.



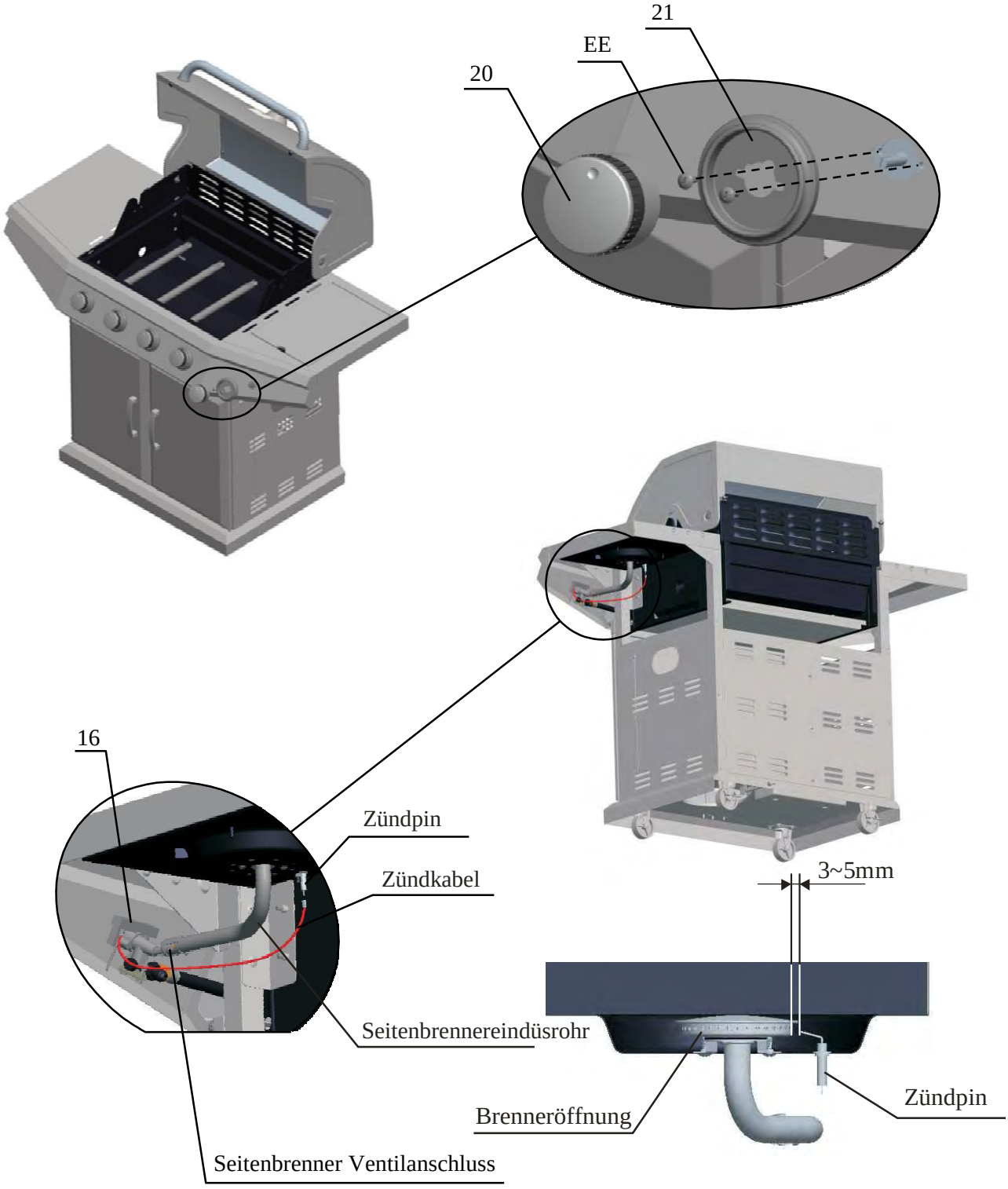
SCHRITT 13

Vor der Montage des seitlichen Brenners die zwei Schrauben M4x12 an der Brennerunterseite lösen, so dass die Düse des seitlichen Brennerventils sachgemäß in den Rohrbogen eingeführt werden kann.



SCHRITT 14

1. Die (21) Stellknopfblende durch das (5) Frontteil des seitlichen Anbaues hindurch mit dem (16) seitlichen Brennerventil mit 2 Schrauben M4 x 12 (EE) verschrauben und dann den (20) Stellknopf auf die Stellstange des seitlichen Brennerventils stecken. Währenddessen darauf achten, dass die Düse in das Brennerrohr eingeführt wird.
2. Danach die 2 Schrauben M4x12 wieder anziehen, mit denen der Brenner in der Mulde befestigt ist.
3. Das Zündkabel in den Zündpin in der Mulde des seitlichen Brenners einführen. Der Abstand zur Brenneröffnung kann manuell auf 3-5 mm eingestellt werden.



SCHRITT 15

Die vier Flammenverteiler (1), zwei Grillroste (18) und die Warmhalteablage (2) in den Grillrahmen (7) setzen.

SCHRITT 16

Den Fettbehälter (8) in den Grillrahmen (7) einsetzen.

5. Anschluss an die Gasflasche

Wichtige Hinweise

- Die Grillstation ist mit einer präzisionsgefüllten Standard G30/G31 Grillgasflasche mit außenliegenden Ventilanschlüssen zu betreiben.
- ⚠ Verwenden Sie einen flexiblen Standardschlauch mit nicht mehr als 1,5 m Länge. Der Schlauch muss auch nach dem Anschluss auf ganzer Länge frei einsehbar und zugänglich sein.

ACHTUNG GEFAHR: Sie müssen die ordnungsgemäßen Druckregler und Gasflaschen verwenden um einen sicheren und wirkungsvollen Betrieb der Grillstation zu gewährleisten. Die Verwendung unsachgemäßer oder fehlerhafter Druckregler ist gefährlich und jegliche Gewährleistung erlischt.

Anschluss an die Niederdruckgasflasche

Vergewissern Sie sich zunächst, dass Gasflaschenkopf, Druckreglerventil, und Brenner rückstandsfrei sauber sind.

Schließen Sie die Gasleitung mit Hilfe des Drehknopfes an, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Achten Sie darauf, dass der Schlauch dabei keinen Drall bekommt.

Nach dem Anschluss der Grillstation an die Gasflasche ist eine Lecksuche vorzunehmen.

Trennen von der Niederdruckgasflasche

Bevor Sie die Grillstation von der Gasflasche trennen, müssen Sie sich vergewissern, dass das Ventil der Gasflasche GESCHLOSSEN ist.

Trennen Sie die Gasleitung von der Niederdruckgasflasche, indem sie den Drehknopf der Gasleitung entgegen dem Uhrzeigersinn drehen bis er lose ist.

Gefahrenhinweis

VBeim Anschließen und Trennen von Gasflaschen ist darauf zu achten, dass sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.

Lecksuche (in einem gut durchlüfteten Bereich durchzuführen)

Nach dem Anschluss der Grillstation an die Gasflasche ist eine Lecksuche vorzunehmen.

- Vergewissern Sie sich, dass alle Stellschalter am Grill auf AUS stehen.
- Ventil der Gasflasche öffnen.
- Zur Lecksuche alle Anschlussstellen des Gasleitungssystems, einschließlich Ventilanschlüsse, Schlauchanschlüsse und Druckregleranschlüsse mit einer Seifenlösung einpinseln.

⚠ NIEMALS LECKSUCHE MIT HILFE EINER OFFENEN FLAMME DURCHFÜHREN!!!

- Dort, wo sich eventuell Blasen der Seifenlösung bilden, befindet sich ein Leck. Das Ventil der Gasflasche zudrehen, die Leckstelle anziehen. Die Lecksuche noch einmal durchführen. Sollten sich an dem vorherigen Leck noch einmal Blasen bilden, bitten Sie ihren örtlichen Gaslieferanten um Hilfe. Lecksuchen sind bei jedem Gasflaschentausch oder Anschluss und darüberhinaus einmal jährlich durchzuführen.

6. Betriebsanleitung

Warnhinweise

⚠ Vor Gebrauch der Grillstation sollten Sie sich noch einmal vergewissern, dass sie ordnungsgemäß und in Übereinstimmung mit der Montageanleitung aufgebaut wurde.

⚠ Vor Gebrauch die Grillstation mit mindestens 100 cm Abstand von Wänden oder anderen Gegenständen aufstellen.

⚠ Die Grillstation niemals in Gebäuden, Garagen, Schuppen, Windfängen oder anderen umschlossenen Bereichen betreiben. Die Grillstation auch niemals zustellen sondern dafür sorgen, dass von allen Seiten Luft an sie herankommen kann.

Vor dem Anzünden

Vor dem Aufdrehen des Gasventils den Gasschlauch inspizieren. Weist er Schnitte, Abnutzungen oder Abriebstellen auf, muss er vor der Inbetriebnahme ersetzt werden. Vor Inbetriebnahme eine Lecksuche durchführen. Betreiben Sie die Grillstation niemals, wenn Gasgeruch wahrgenommen wird.

Vor dem Grillen / Kochen

Damit die Speisen nicht am Grillrost haften bleiben, pinseln Sie diesen vor jedem Grillvorgang mit Hilfe eines langen Pinsels leicht mit Speise- oder Pflanzenöl ein. (Achtung: Bei der allerersten Inbetriebnahme kann sich die Farbe des Grillrosts leicht verändern. Das ist normal und so zu erwarten.)

Den Grill anzünden

1. Vor dem Anzünden Betriebsanleitung lesen.
2. Haube öffnen.
3. Stellknöpfe auf “▯” stellen.
4. Regler an Gasflasche anschließen und Ventil der Gasflasche öffnen.
5. Stellknopf hineindrücken und ungefähr ¼ Umdrehung gegen den Uhrzeigersin drehen, bis Sie ein Klick hören und der Brenner entzündet wird. Stellknopf noch 5 Sekunden so halten.
6. Flamme regulieren im Bereich ¼ bis ½.

Wenn sich die Flamme des Brenners nach ein paar Versuchen immer noch nicht entzündet, kann er auch von Hand angezündet werden, wie folgt:

1. Haube der Grillstation öffnen.
2. Vergewissern, dass alle Stellknöpfe der Grillstation auf “Б” stehen.
3. Langsam das Gasventil an der Gasflasche oder am Regler öffnen, falls noch nicht geschehen
4. Ein Zündholz in den Zündholzhalter stecken.
5. Dann das Zündholz durch den Grillrost oder den Kochtopfhalter und vorbei am Flammenverteiler an die linke Seite des Brenners heranführen, den Sie anzünden wollen.
6. Denn Stellknopf eindrücken und auf Stellung ½ drehen.
7. Springt die Flamme am Brenner nicht innerhalb 5 Sekunden an, den Stellknopf zurück auf “Б” drehen, das Ventil der Gasflasche zudrehen, das noch vorhandene Gas 5 Minuten lang entweichen lassen und es dann noch einmal von ganz vorne versuchen.
8. Wenn die Flamme brennt, regulieren Sie sie mit dem Stellschalter auf die gewünschte Hitze.

Für den rechten Brenner empfiehlt sich die Verwendung eines Kochtopfs oder einer Pfanne von 160-280 mm Durchmesser.

Nach dem Grillen und Kochen

Nach dem Grillen und Kochen die Brenner der Grillstation auf die heißeste Stellung “HI” einstellen und so 5 Minuten lang brennen lassen. Dadurch verbrennen Rückstände vom Kochen und der Grill ist nachher leichter zu reinigen. Lassen Sie dabei die Haube offen.
Danach alle Stellknöpfe im Uhrzeigersinn auf „AUS“ stellen und das Ventil der Gasflasche zudrehen. Lassen Sie die Grillstation noch eine Weile abkühlen, bevor Sie die Haube schließen.

Tipps für gute Grill- und Kochergebnisse und eine lange Lebensdauer Ihrer Grillstation

1. Halten Sie fertige Speisen auf der Warmhalteablage bis zum Servieren bereit. Hier können Sie auch Brot rösten oder empfindlichere Speisen in Aluminiumfolie garen.
2. Verwenden Sie den rechten Brenner wie einen normalen Küchenherd zum Kochen, kurzen Anbraten in Fett oder zum Braten und Frittieren.
3. Vermeiden Sie das Auflodern von Flammen indem Sie die Grillstation sauber halten. Nehmen Sie dünnere Fleischstücke und arbeiten Sie mit nicht zu hohen Temperaturen.
4. Legen Sie empfindlichere Speisen wie Fisch und Gemüse in Aluminiumbeuteln auf den Grill und garen Sie sie mehr indirekt oder legen Sie sie zu diesem Zweck auf die Warmhalteablage.
5. Verwenden Sie Spatel und Zangen anstatt Gabeln, damit keine wertvollen Säfte aus den Speisen entweichen und drehen Sie das Grillgut während des Garvorgangs nicht öfter als einmal um.
6. Stellen Sie beim Grillen Ihre Brenner auf unterschiedliche Hitze ein, so dass Sie Grillgut mit unterschiedlichem Hitzebedarf zum gleichen Zeitpunkt fertiggaren können.
7. Probieren Sie Wasserschalen aus, um das Auflodern von Flammen zu vermeiden und beim Garen saftiger Fleischstücke. Vor Entzünden des Grills heben Sie die Grillroste ab und stellen eine schwere flache Schale direkt auf die Flammenabweiser, halb mit Wasser gefüllt, das eventuell mit Fruchtsäften oder Flüssigkeiten anderer Geschmacksrichtungen versetzt ist. Setzen Sie die Grillroste wieder auf und legen Sie die zu garenden Speisen auf die Roste über der gefüllten Schale.
8. Drehspieße, Grillkörbe und senkrechte Geflügelhalter sowie anderes Zubehör laden Sie zum Experimentieren ein, helfen Garzeiten zu reduzieren und den Grill besser sauber zu halten.
9. Reinigen Sie die Roste und Ablagen nach jedem Gebrauch mit einer hochwertigen, speziell für Roste hergestellten Bürste. Tragen Sie Schutzhandschuhe und nehmen Sie die Bauteile vorsichtig auf, denn sie könnten noch heiß sein.
10. Am Ende der Grillparty lassen Sie die Grillstation abkühlen. Schützen Sie die gesäuberten Grillroste mit einem leichten Film aus Speiseöl. Leeren Sie die Fettschale. Wischen Sie alle Oberflächen mit einem geeigneten Küchenreiniger sauber und schützen Sie die Grillstation dann mit einem hochwertigen Überzug, der einwandfrei zu Ihrer Grillstation passt.

7. Reinigung und Wartung

Grillstation nach jedem Gebrauch und besonders nach langen Lagerzeiten gründlich reinigen.

⚠ Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass alle Bestandteile genügend abgekühlt sind.
⚠ Die heiße Grillstation niemals mit Wasser besprühen, um sie so abzukühlen.
⚠ Heiße Bauteile niemals ohne Schutzhandschuhe anfassen.

Damit Sie an Ihrer Grillstation lange Freude haben, empfehlen wir Ihnen, sie abzudecken, wenn sie über eine längere Zeit im Freien stehen bleiben soll, besonders natürlich in den Wintermonaten.

1. Grillroste

Mit heißem Seifenwasser reinigen. Speisereste mit einer milden Reinigungspaste und einem nicht scheuernden Spülschwamm entfernen. Sorgfältig unter klarem Wasser abspülen und gründlich abtrocknen.

2. Wartung der Brenner

Bei normalem Gebrauch halten Sie den Brenner dadurch sauber, dass Sie Kochreste “wegbrennen”. Einmal im Jahr sollte der Brenner jedoch ausgebaut und gereinigt werden oder auch wenn es zwischendurch einfach nötig ist. Besonders sollten die Düsen und Verteilerröhren nicht von Rückständen und Insekten zugesetzt sein. Solche Rückstände mit Pfeifenputzern entfernen. Mit einer Drahtbürste entfernen Sie Rostansatz auf den Brenneroberflächen. Beim Wiedereinbau der Brenner müssen sie sorgfältig vorgehen und sich vergewissern, dass die Eindüsrohre gut mit den Ventilen verbunden sind.

3. Gehäuse der Grillstation

Entfernen Sie regelmäßig Schmier- und Fettrückstände mit einem nicht kratzenden Plastik- oder Holzschaber von dem Gehäuse. Dabei muss gar nicht das ganze Fett entfernt werden. Ist doch einmal eine Vollreinigung erforderlich, verwenden Sie heißes Spülwasser und Spültücher, Bürsten mit Nylonborsten. Vor der Vollreinigung müssen die Grillroste und Brenner ausgebaut werden. Die Gasleitungen und Stellmechanismen nicht ins Wasser tauchen. Überprüfen Sie das Gasleitungssystem auf Lecks und die Brennerfunktion, nachdem Sie alles wieder sorgfältig eingebaut haben.

4. Stabilitätsprüfung

Es empfiehlt sich, die Verschraubungen einmal im Jahr zu überprüfen und gegebenenfalls nachzuziehen.

5. Lagerung

Lagern Sie Ihre Grillstation an einem trockenen und kühlen Ort. Decken Sie die Brenner mit Aluminiumfolie ab, damit sich in den Düsenöffnungen kein Schmutz und keine Insekten ansammeln können. Wird die Grillstation in einem Gebäude gelagert, muss die Gasflasche abgebaut werden, denn sie ist außerhalb von Gebäuden zu lagern, und zwar an einem trockenen, gut durchlüfteten Ort außer Reichweite irgendwelcher Hitze - oder Zündquellen. Auch sollten Kinder keinen Zugang zu der Gasflasche finden können.

8. Fehlerbeseitigung

Fehler	Mögliche Ursachen	Fehlervermeidung, Fehlerbeseitigung
Brenner lässt sich nicht mit elektronischem Zündsystem anzünden	Schwache Batterie	AA Batterie durch neue ersetzen, Anleitung beachten
	Mit Grillrückständen verschmutzte Elektrode und Leitung	Leitung und/oder Elektrode mit Alkohol (Spiritus) reinigen
	Feuchte Elektrode, Brenner	Mit einem Tuch trockenreiben
	Elektrode gerissen, Funken am Riss	Elektrode ersetzen
	Zündkabel lose, nicht angeschlossen	Wieder anschliessen bzw. Leitung-/Elektrodenbauteil
	Kurzschluss zwischen Zünder und Elektrode	Zünder und Leitung-/Elektrodenbauteil ersetzen
	Zünder defekt	Zünder ersetzen
Brenner lässt sich auch nicht mit Zündholz anzünden	Keine Gaszufuhr	Gasflasche leer? Volle Gasflasche anschließen. Siehe auch plötzlich nachlassende Gaszufuhr, verkleinerte Flamme.
	Regler nicht richtig an der Gasflaschenkupplung angeschlossen	Die Anschlusskupplung eine halbe oder zwei Drittel zusätzliche Umdrehungen festdrehen, bis sie fest sitzt. Nur von Hand, niemals mit Hilfe eines Werkzeugs.
	Blockierte Gaszufuhr	Eindüsrohre der Brenner reinigen, Schlauch knickfrei.
	Rückstände, Insekten in den Düsenöffnungen	Düsenöffnungen reinigen
	Verstopfte Brenneröffnungen	Brenneröffnungen reinigen
Plötzlich nachlassende Gaszufuhr, verkleinerte Flamme	Kein Gas mehr	Leere Gasflasche durch volle ersetzen
	Übermäßige Gaszufuhr, Sicherheitsventil könnte ausgelöst haben	Alle Stellknöpfe auf "AUS" stellen, nach 30 Sekunden den Grill wieder anzünden. Sind die Flammen dann immer noch zu klein, das Sicherheitsventil wie folgt zurückstellen: alle Stellknöpfe auf „AUS" stellen und das Ventil der Gasflasche zudrehen. Den Regler abkoppeln. Stellknöpfe auf "HOCH" stellen und 1 Minute warten. Danach Stellknöpfe auf "AUS" stellen. Den Regler wieder an der Gasflasche anschließen. Eine Lecksuche durchführen. Das Gasflaschenventil langsam aufdrehen, 30 Sekunden warten und dann den Grill vorschriftsgemäß anzünden.
Unregelmäßiges Flammenbild, läuft nicht rings um den Brenner	Brenneröffnungen sind verschmiert oder blockiert.	Brenneröffnungen reinigen.
Flamme ist gelb oder orangefarben.	Bei neuen Brennern: Ölfilm von der Herstellung	15 Minuten bei geschlossener Haube brennen lassen.
	Spinnweben oder Insektennester in den Brenneröffnungen	Brenneröffnungen reinigen
	Speisereste, Fett oder Gewürzsalz auf dem Brenner	Brenner reinigen
	Ventil nicht einwandfrei an Eindüsrohr angeschlossen	Einwandfreien Anschluss von Ventildüse an Eindüsrohr herstellen
Flamme wird ausgeblasen	Starker Wind, Windböen	Grillstation bei starkem Wind nicht betreiben
	Gasflasche nahezu leer	Volle Gasflasche anschließen
	Sicherheitsventil hat ausgelöst	Stellknöpfe entsprechend herunterdrehen
Anhaltende Fettverbrennung	Ansammlung von Fett und Speiseresten um den Brenner herum	Stellknöpfe auf "AUS" stellen, Ventil der Gasflasche zudrehen. Das Fett bei geschlossener Haube vollends verbrennen lassen. Grillstation abkühlen lassen, alle Teile
Flammenrückschlag in den Eindüsrohren	Brenner und Eindüsrohre sind blockiert	Brenner und Eindüsrohre reinigen
Abblätterndes Material auf Hauben-Innenseite	Der Haube besteht aus Edelstahl ohne Anstrich	Angebackenes, verkohltes Fett blättert ab. Haube gründlich reinigen.

9. Gewährleistungsbeschränkung

Wir gewähren zwei (2) Jahre Garantie auf die Grillstation, beginnend mit dem Kaufdatum. Die Gewährleistung erstreckt sich auf Herstellungsmängel und fehlerhafte Teile, die ersetzt werden. Versandkosten, Montage sowie Ein- und Ausbau von Verschleißteilen fallen nicht unter die Gewährleistung. Die Gewährleistungspflicht erlischt bei Missbrauch der Grillstation oder wenn an ihr irgendwelche nicht gestatteten Veränderungen vorgenommen wurden.

10. KUNDENDIENST – über Ihren Fachhandelspartner

Importeuer:

ALLGRILL®

MADE BY - Paella-World-International

B.M.S – Burger und Müller GmbH

Bahnholzstr. 20 + 40

DE – 75249 Kieselbronn

www.allgrill.de info@allgrill.de

Technische und Optische Änderungen möglich.